



www.enogrup.com
Integrated technological solutions

Продукт месяца - CLARIL ZW

Осветление белых и розовых вин



CLARIL ZW — продукт месяца

CLARIL ZW — это комплексный осветляющий агент нового поколения, разработанный для осветления белых и розовых вин, предназначенных для тартратной стабилизации с использованием коллоидов (протоколы **Zenith** и СМС).

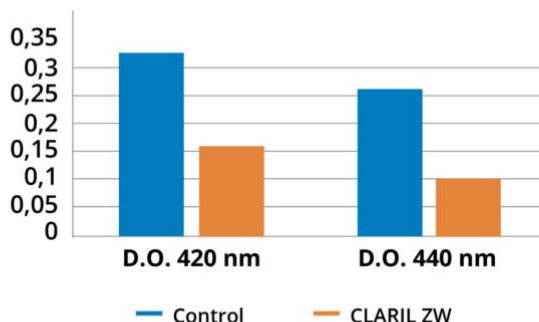
Назначение и принцип действия

CLARIL ZW эффективно повышает белковую стабильность и устраняет нестабильные коллоиды, которые могут негативно влиять на прозрачность и фильтруемость вина.

Продукт сочетает растительный белок с положительно заряженным хитозаном и активированным натриевым бентонитом. Эта синергетическая комбинация обеспечивает комплексное решение задач осветления за одно внесение.

Ключевые преимущества

- Снижение расхода бентонита на 30–40% без ущерба для белковой стабильности
- Выраженный депротеинизирующий эффект — быстрое и надёжное осветление
- Улучшение фильтруемости и коллоидной стабильности
- Снижение риска окисления вина
- Повышенный сенсорный баланс и стабильность готового продукта
- Меньше осадка — упрощённая утилизация и увеличение выхода



The wine sample treated with 50 g/hL of CLARIL ZW shows lower absorbance than the control (yellow/brown color), indicating greater protection against oxidation.

Технические характеристики

Тип продукта: комплексный осветляющий агент

Состав: растительный белок, активированный хитозан, натриевый бентонит

Дозировка: 20–80 г/гл

Применение: белые и розовые вина для тартратной стабилизации (**Zenith**, СМС)

Сертификация

- Безаллергенный — не содержит молочных, яичных или рыбных белков
- Сертифицирован для органического виноделия
- Подходит для производства веганских вин

Белковая стабильность: CLARIL ZW vs бентонит

При равной дозировке 60 г/гл **CLARIL ZW** значительно превосходит натриевый бентонит по показателю термостабильности белков с танинами. Контрольная точка при 130 г/гл бентонита сопоставима с результатом **CLARIL ZW** при 60 г/гл.

Продукт	Дозировка	ΔNTU (термостабильность)
Натриевый бентонит	60 г/гл	60
CLARIL ZW	60 г/гл	10
Натриевый бентонит	130 г/гл	10

Таким образом, **CLARIL ZW** позволяет достичь эквивалентного уровня белковой стабильности при дозировке более чем вдвое ниже по сравнению с традиционным бентонитом

Упаковка

- 2,5 кг
- 10 кг

Рекомендации по применению

Растворить **CLARIL ZW** в 10-кратном объеме воды или вина. Внести в ёмкость при перемешивании. Оставить на контакте минимум 7 дней, затем снять с осадка. Провести лабораторные тесты термостабильности перед финальной стабилизацией.

Для получения подробной технической документации и рекомендаций по применению обратитесь к специалистам Enogrup.